Twenty FRESH 7

# ANGEBOTS MAGAZIN

## REZEPTE

**Gegrillte Pfirsiche mit Burrata**
**No Bake Nektarinen Käsekuchen**
**Johannisbeer-Crumble**
**Schneller Apfelauflauf**
**Schneller Pak Choi**
**Süßer Nektarinen-Auflauf mit Zimt-Milchreis und Mandelkruste**
**Zucchini-Quiche**

Family Mix Mega Deal für nur 15,90€ 🔥🔥🔥

Single Gemüse Mega Deal für nur 6,90€ 🍅🥬🥕

**Obst, Gemüse & mehr** **KW 27**

# WIE BESTELLE ICH?

Wir schicken 1x die Woche den aktuellen Katalog in die WhatsApp Gruppe!

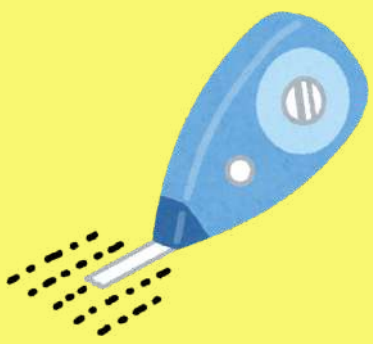
Suche dir deine Wunschartikel aus und bestelle direkt über die Gruppe, achte auf die genaue Angabe der gewünschten Artikel (z.B trocken oder frisch und die genaue Einheit) - Abholung erfolgt am darauffolgenden Tag - die Zeiten & Standort findest du immer in der Gruppenbeschreibung!

# BITTE BEACHTE:

Gib bei deiner Bestellung immer deinen Namen oder Spitznamen an, damit wir deine Bestellung zuordnen können!

wichtig

Wenn du deine Nachricht abgeschickt hast bitte NICHT mehr löschen oder bearbeiten!



Du möchtest etwas Nachbestellen oder deine Bestellung korrigieren?
Kein Problem - schick eine NEUE Nachricht in die Gruppe und schreibe vor deinem Namen NACHBESTELLUNG oder KORREKTUR! So stellen wir sicher, dass nichts untergeht oder doppelt läuft.

# BEISPIEL:

Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren
1x Bunte Kiste
16:35

Du
Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren

Nachbestellung für Max
1x Single Mix
16:36

# HILF MIT!

Du möchtest unser Projekt unterstützen?
Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Ortschaften!
Du hast einen Stellplatz oder eine Garage die du uns einmal die Woche für ca. 2 Stunden zur Verfügung stellen könntest?
Spitze!
Schick uns eine WhatsApp an die 0176 84248438 oder 0176 72585845 und vielleicht sind wir bald schon in deiner Ortschaft!
Natürlich erhältst du im Gegenzug auch eine Wertschätzung von uns! :-)

SPECIAL OFFER

# RETTE & SPARE
# UNSERE WOW DEALS!

~~14,99€~~
5,90€

nicht mal 0,15€ pro Tüte!

## PAPRIKA CHIPS

GANZER KARTON 40 X 20G
MHD:21.10.2025

# GEGRILLTE PFIRSICHE MIT BURRATA

**Für 2 Portionen:**

1 Ciabatta oder Baguett
3 reife, gelbe Pfirsiche
1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl
1 EL Honig
Salz
Pfeffer
25g Pistazien (ohne Schale)
1 Bio Zitrone
2 Burrata

1. Pfirsiche waschen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen. 1 EL Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Pfirsiche von beiden Seiten darin anbraten. Dabei Rosmarin und etwas Honig dazu geben, sodass die Pfirsiche schön karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Währenddessen Pistazien grob hacken. Zitrone waschen, Schale in Zesten reißen und 2 EL Saft auspressen.

3. Burrata vorsichtig in Stücke reißen und zusammen mit den gegrillten Pfirsichen auf einer Platte anrichten. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenzesten und Pistazienkernen bestreuen. Zusammen mit dem Brot servieren.

Guten Appetit!

# RETTE & SPARE
# UNSERE WOW DEALS!

~~2,39€~~
1,70€

**1er Rote Trauben**
ca. 500g, kernlos

~~7,17€~~
4,00€

**3er Rote Trauben**
3x ca. 500g, kernlos

1,00€

**Snackpaprika rot**
1 x ca. 250g
kernlos

~~3,99€~~
2,50€

**BIO Aprikosen**
ca. 500g

2,00€

**Trio Snackpaprika rot**
3 x ca. 250g
kernlos

~~3,99€~~
2,50€

**1er Aprikosen**
1 x ca. 1kg

~~11,97€~~
5,90€

**3er Aprikosen**
3 x ca. 1kg

# NO BAKE NEKTARINEN KÄSEKUCHEN

**Für 4 Portionen:**

125g Löffelbiskuit
65g Butter
1/2 Päckchen gemahlene Gelatine
250g Magerquark
125g Sahnequark
Zucker oder Süßstoff nach Belieben
Saft von einer 1/2 Zitrone
2 Nektarinen
100g Sahne
1 Nektarinen
20g Butter
25g Zucker
35g grob gehackte Haselnüsse

1. Die Kekse fein zermahlen und die Butter zerlassen. Beides gut mit einander vermengen, auf dem Boden und am Rand einer gefetteten Springform verteilen und andrücken. Für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2. Gelantine nach Packungsanweißung vorbereiten. Magerquark, Sahnequark, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen, 3 El Quarkcreme unterrühren und die Gelatinemasse anschließend unter die übrige Quarkcreme schlagen. Die Nektarinen würfeln und unterrühren. Zuletzt die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Die Quarkcreme auf dem Tortenboden verteilen. Kalt stellen.

4. Sobald die Oberfläche etwas fest geworden ist, für das Haselnusskaramell die Butter mit dem Zucker unter ständigem Rühren aufkochen, bis dieser karamellisiert ist, die Haselnüsse einrühren. Vom Herd nehmen.

5. Die übrige Nektarinen in Spalten schneiden und dekorativ auf die Torte legen. In den Zwischenräumen die Karamellmasse verteilen.

6. Nochmals mindestens 3 Stunden kalt stellen, dann erst vorsichtig den Springformrand lösen.

**Guten Appetit!**

Dino Melone,
Pflaumen,
Blumenkohl, Pfirsich
& Nektarinen
garantiert!

**15,90€**
ca. **11 - 11,5** kg*

# Family Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

**Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!**

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

# Single Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

2x Granatapfel, Trauben & Aprikosen garantiert!

**9,90€**

ca. **5** kg*

# Special Obst

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

# Single Gemüse

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

9,90€

# Red Jonaprince Apfel Kiste

14 Äpfel ca. 4,5kg

2x Dressing, Mini Gurken & Paprika garantiert!

# Salat-Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

MHD: Mitte Juli 2025

11 Artikel garantiert!

11,90€

# Kids Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **90%** so aussehen!

MHD: Sour Patch April 2025/ Rest ende Juli 2025 und Aufwärts!

# Bunte Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **90%** so aussehen!

MHD: Sour Patch April 2025/ Milka ende Juni 2025; Rest ende Oktober 2025 und Aufwärts!

# WOHER KOMMT UNSERE WARE?

Liebe Retter,

Unsere Lebensmittel kommen direkt aus der Produktion, aus den Großhandel-Strukturen oder vom Regionalen Bauern.

In der Regel handelt es sich dabei um Artikel die nicht in den den Supermarkt kommen. Wir retten keine Ware aus “Containern“.
Vielmehr bieten wir Produkte an, die aus unterschiedlichen Gründen aussortiert wurden, wie etwa kleine Schönheitsfehler, zu krumm, zu lang, ein nicht ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder einfache Etikettierungsfehler.

**Es handelt sich jedoch um vollständig genießbare und wertvolle Lebensmittel, die der Norm nicht entsprechen, aber dennoch qualitativ hochwertig sind.**

Indem ihr bei uns einkauft, tut ihr nicht nur eurem Geldbeutel etwas Gutes, sondern unterstützt auch aktiv die Umwelt. Gemeinsam vermeiden wir unnötige Verschwendung und sorgen dafür, dass diese Produkte ihren Weg auf eure Teller finden, anstatt in den Müll zu wandern.

Danke, dass ihr ein Teil dieser Bewegung seid und mit uns einen Beitrag zur Lebensmittelrettung leistet!

Mahsum & William

# WE ARE FAMILY

WOW!

9,90€

**Family - Süßkartoffel**
ca. 6 kg

12,90€

**Family - Nektarinen**
ca. 6,5kg

4,90€

**Family - Raddichio BIO**
ca. 3kg

9,90€

**Family - gelbe Paprika**
ca. 5kg

5,90€

**Family - Zucchini**
ca. 5kg

14,90€

**Family - Aprikosen**
10 x ca. 1kg

6,90€

**Family - Mini Gurken**
ca. 7,5kg

# ZUCCHINI-QUICHE

**Für 8 Portionen:**

4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl (Type 405)
0.5 TL Salz
110 g Butter (Zimmertemperatur)
175 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
70 g Parmesan (am Stück)
200 g Schlagsahne
Pfeffer
750 g Zucchini
Butter und Mehl für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

1. 1 Ei in eine große Schüssel aufschlagen und mit Mehl, Salz, Butter und 100 g Frischkäse mit den Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, luftdicht verpacken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Parmesan fein reiben. Die restlichen 3 Eier in einer hohen Schüssel aufschlagen und zusammen mit dem Parmesan, dem restlichen Frischkäse und der Sahne mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zucchini waschen, abtrocknen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden.

4. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Quiche-Form mit Butter einreiben und mit etwas Mehl bestäuben, damit sich die Quiche später besser aus der Form lösen lässt.

5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwas größer als die Quiche-Form ausrollen, in die Quiche-Form legen und am Rand festdrücken. Die Zucchini von außen nach innen spiralförmig auf den Teig setzen. Die Eier-Mischung gleichmäßig über die Zucchini schütten.

6. Im Backofen ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren leicht auskühlen lassen.

**Guten Appetit!**

# regional und frisch

3,50€

**1er Stachelbeeren**
1 x ca. 500g

5,90€

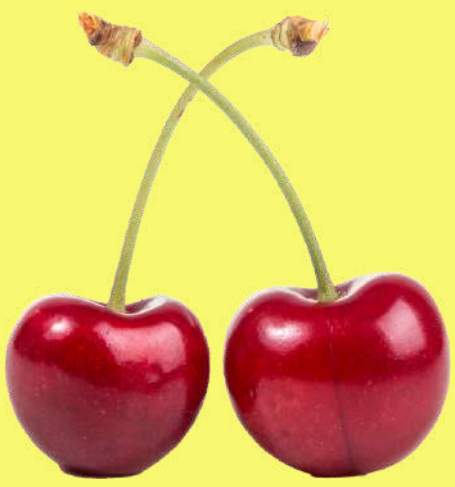
**2er Stachelbeeren**
2 x ca. 500g

3,50€

**1er rote Johannisbeeren**
1 x ca. 500g

5,90€

**2er rote Johannisbeeren**
2 x ca. 500g



3,90€

**1er Süßkirschen**
1 x ca. 450g

29,90€

**Family Süßkirschen**
ca. 5kg

9,90€

**3er Süßkirschen**
3 x ca. 450g

2,90€

**Heidelbeeren**
1 x ca. 250g

4,90€

**DUO Heidelbeeren**
2 x ca. 250g

# JOHANNISBEER-CRUMBLE

**Für ca. 6 Portionen:**

500g Johannisbeeren
1 Vanilleschote
200g Dinkelvollkornmehl
100g Haferflocken (Feinblatt)
1 Ei (Größe M)
3 EL Butter
4 ELAhornsirup

1. Johannisbeeren waschen, abtrocknen und die Beeren von den Stielen zupfen. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Johannisbeeren mit dem Vanillemark vermengen.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dinkelvollkornmehl, Haferflocken, Ei, Butter und Ahornsirup zu Streuseln verarbeiten. Eine Quiche- oder Auflaufform (ca. 26 cm Durchmesser) mit 2/3 der Streusel füllen und flach drücken.

3. Die Johannisbeeren auf dem Streusel-Boden verteilen und die restlichen Streusel darüber geben. Johannisbeer-Crumble auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten backen und am besten lauwarm genießen.

**Guten Appetit!**

# GREEN CHOICE

~~4,49€~~
1,90€

**1er BIO Paprika Mix**
ca. 400g

~~1,79€~~
1,30€

**Pak Choi**
ca. 300g

~~10,47€~~
4,90€

**3er BIO Paprika Mix**
3 x ca. 400g

~~2,49€~~
1,20€

**Feiner Romanersalat**
6er

~~1,69€~~
1,20€

**Kopfsalat**
1 Stück

~~3,79€~~
1,50€

**Wirsingkohl**
ca. 1,5kg

~~1,99€~~
1,50€

**1er Zucchini BIO**
ca. 500g

~~5,97€~~
3,30€

**3er Zucchini BIO**
3 x ca. 500g

1,90€

**Raddichio DUO BIO**
2 Stück

~~2,30€~~
1,20€

**Rucola DUO**
2 x je 125g

~~2,24€~~
1,00€

**Peperoni Mix**
ca. 100g

# SCHNELLER PAK CHOI

**Für 2 Portionen:**

4 Pak Choi
1 EL Pflanzenöl

**Sauce:**
4 EL Sojasauce
2 EL Wasser
2 EL Reisessig
2 EL Süß Saure Chili Sauce
1 EL Sesamöl, geröstet
3 Zehen Knoblauchgepresst
1 TL geriebener Ingwer
1 Prise Chiliflocken

1. Die Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel zusammenrühren und beiseite stellen.

2. Den Pak Choi der Länge nach aufschneiden und unter fließendem Wasser von Schmutz reinigen.

3. In einer Pfanne den EL Pflanzenöl heiß werden lassen und den Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und für 2 Min. anbraten. Umdrehen und dort auch zwei Minuten anbraten. Rausnehmen und den Kohl beiseite legen. Die Sauce in die Pfanne geben und alles für eine halbe Minute reduzieren lassen. Die Hitze runterdrehen und den Kohl hineingeben. Pak Choi darin wenden und wälzen.
Herausnehmen und mit Sesam bestreuen, ggf. noch Chiliflocken.

**Guten Appetit!**

# GREEN CHOICE

1,40€

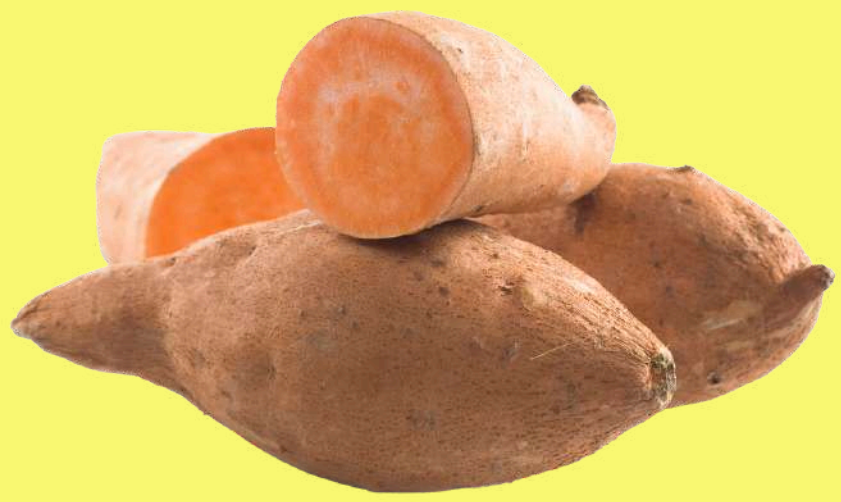
**1er Mini Gurken**
1 x ca. 750g

3,00€

**3er Mini Gurken**
3 x ca. 750g

1,30€

**Butternut Kürbis**
1 Stück



~~2,49€~~
1,90€

**Süßkartoffel TRIO**
ggf. enden abgeschnitten

1,30€

**Mairüben**
1 Bund

1,30€

**Weiße Rettich**
1 Stück

# SCHNELLER APFELAUFLAUF

**Für 4 Portionen:**

1.000 g Äpfel
4 Stk. Eier
250 g Zucker
8 Tropfen Zitronenaroma
250 g Weizenmehl
4 TL Backpulver

1. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Eier und Zucker schaumig schlagen, das Backaroma hinzufügen und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl darunter heben.

2. Den Teig lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in eine gefettete Auflaufform schichten.

3. Die oberste Lage muss aus Teig bestehen. Den Auflauf in den Backofen setzen.

4. Backzeit: Etwa 30 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze.

**Guten Appetit!**

# SWEET & JUICY

~~2,69€~~
1,70€

**Granatapfel**
groß, 1 Stück ca. 250g

1,70€

**Kiwi gold Jumbo**
2 Stück

2,50€

**Red Jonaprince TRIO**
Neue Ernte, aus
dem alten Land!

2,50€

**1er BIO Orangen**
ca. 1kg

1,90€

**Avocado DUO**
**zu Hause Reifen**
2 Stück

5,90€

**3er BIO Orangen**
ca. 3kg

2,20€

**1er spanische Heidelbeeren**
1 x 250g

~~2,49€~~
2,20€

**Nektarinen**
ca. 1kg

5,90€

**3er spanische Heidelbeeren**
3 x 250g

# Süßer Nektarinen-Auflauf mit Zimt-Milchreis und Mandelkruste

**Für 4 Portionen:**

800 ml Milch
2 EL Milch
1 Prise Salz
200g Milchreis
2 EL Zucker
25g Zucker
3 Nektarinen (ca. 375 g)
25 g Butter
2 TL Honig
50g Mandelblättchen

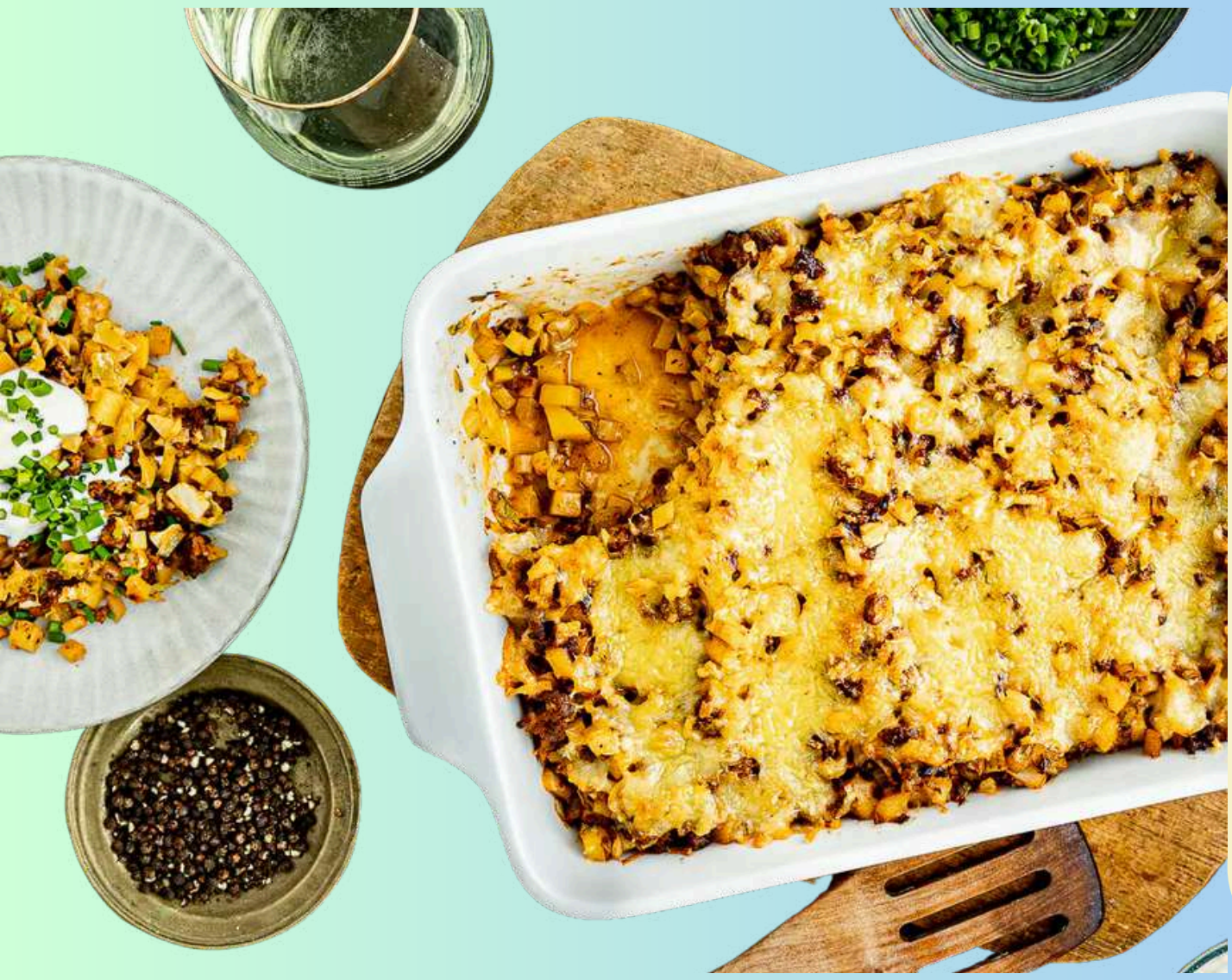
1. 800 ml Milch und Salz in einem Topf aufkochen. Reis und 2 EL Zucker zufügen, nochmals kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten garen. Reis dabei mehrmals umrühren. Herdplatte ausschalten, Reis weitere ca. 15 Minuten auf der Platte nachquellen lassen.

2. Inzwischen Nektarinen waschen, abtropfen lassen, halbieren und Stein entfernen. Nektarinen in Spalten schneiden. Butter, 25g Zucker und Honig aufkochen. Mandelblättchen und 2 EL Milch unterrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

3. Milchreis in eine Auflaufform (ca. 13 x 20 cm) füllen, Nektarinen nebeneinander darauflegen, Mandelkruste darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und warm servieren.

**Guten Appetit!**

# SPITZKOHL-AUFLAUF



**Für 4 Portionen:**

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehe
1 Kopf Spitzkohl
600g Speisekartoffeln, mehlig
2 EL Rapsöl
400g Rinderhack
2 EL Tomatenmark
1/2 TL Kümmel, gemahlen
1 TL Thymian
1 TL Majoran
1 TL Paprikapulver, geräuchert
200g Sahne
Salz
Pfeffer
150g Mozzarella, gerieben
1 Bund Schnittlauch
4 EL Schmand

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Spitzkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Spitzkohl in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 1 Minuten anschwitzen. Tomatenmark zugeben und 1 Minuten mit anschwitzen. Kartoffeln, Kümmel, Thymian, Majoran und Paprikapulver zugeben. Alles gut mischen und mit Sahne ablöschen.

3. 200 ml Wasser zugeben und 7 Minuten köcheln. Spitzkohl zugeben, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In eine Ofenfeste Form geben, mit Mozzarella bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 20-25 Minuten garen.

5. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in fein Ringe schneiden.

6. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auf Teller geben und mit Schmand und Schnittlauch garnieren.

**Guten Appetit!**

# GEBRATENER BLUMENKOHLSALAT

**Für 4 Personen:**

1 cm Ingwer
4 Lauchzwiebeln
2 Tomaten
1 kleiner Blumenkohl (ca. 800g)
1 Dose Kichererbsen (425 ml)
5 EL Olivenöl
3 EL Currypulver
200g griechischer Sahnejoghurt
Salz
Pfeffer

1. Ingwer schälen und fein reiben. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel in Stücke schneiden. Blumenkohl putzen, waschen, Röschen vom Strunk schneiden und eventuell kleiner schneiden. Kichererbsen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin unter Wenden ca. 5 Minuten braten. 50 ml Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten garen. Deckel abnehmen und Wasser verkochen lassen. Kichererbsen, Ingwer und 2 EL Curry zugeben. Weitere ca. 5 Minuten braten.

3. Inzwischen Joghurt und 1 EL Curry verrühren. Mit Salz abschmecken. Tomaten zum Ende der Bratzeit mit in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfannengemüse ca. 20 Minuten abkühlen lassen und mit Joghurt auf Tellern anrichten. Mit Lauchzwiebeln bestreuen.

**Guten Appetit!**

# OBST & GEMÜSE RICHTIG WASCHEN!

So gehts:

1. 1 EL Natron in einem Liter Wasser auflösen.
2. Obst, Salat oder Gemüse in die Mischung geben und für 15-20 Minuten einweichen.
3. 0,25 l Haushaltsessig und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Mischung nochmals kurz einwirken lassen, bis sie aufhört zu blubbern.
4. Anschließend unter klarem Wasser abspülen.

Du wirst überrascht sein, denn manchmal bildet sich danach auf der Wasseroberfläche ein undurchsichtiger Film. Das sind die Substanzen, die du bestimmt nicht auf deinem Obst/Gemüse haben willst und die ausgeschwemmt wurden.

# Tierische Freunde

# FÜR TIERE

**2,90€**

**Tierkiste - Bananen**
ca. 3kg

**1,90€**

**Mystery Tierkiste**
große Kiste, Salate, Rucola
ca. 800g - 1kg

**4,90€**

**Tierkiste - Feiner salat**
ca. 8x6 Stück
gute Qualität!

**3,90€**

**Tierkiste - Kopfsalat**
ca. 6/8 Stück

**9,90€**

**Tierkiste - Eisbergsalat**
ca. **10** kg

# WIR RECYCELN!

Wir nehmen alle Kartons und sonstiges Verpackungsmaterial wie Plastik oder Papierschalen, die noch in gutem Zustand sind,

mit Kusshand zurück.

Einfach bei eurer nächsten Abholung bei uns abgeben.
Vielen Dank!

REDUCE
REUSE
RECYCLE

# Trockenartikel

# SNACK & STOCK

~~6,87€~~

5,90€

**Bens TRIO**
3 x 220g
MHD: Anfang August & ende Oktober 2025

1,90€

**Samyang Big Bowl Ramen**
Hot Chicken
105g
MHD: 20.03.2025

2,90€

**Pasta DUO**
Pesto Calabrese 190g
MHD Mai 2025
Belinni Premium Pasta 500g
MHD 2026

1,30€

**Frischhaltefolie**
50m

# SNACK ATTACK

~~3,78€~~
**1,90€**

**Haselnusskerne DUO**
**gehobelt & geröstet**
2x 100g
MHD: 04.09.2025
zum backen oder für´s Müsli

~~8,97€~~
**3,90€**

**3er Nut Perfect**
**Mandel-Kokos-Mango-Mix**
100g
MHD: 05/2025

~~7,47€~~
**3,30€**

**3er Mini Feigen**
3 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

~~34,86€~~
**9,90€**

**14er Mini Feigen**
14 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

# MHD!

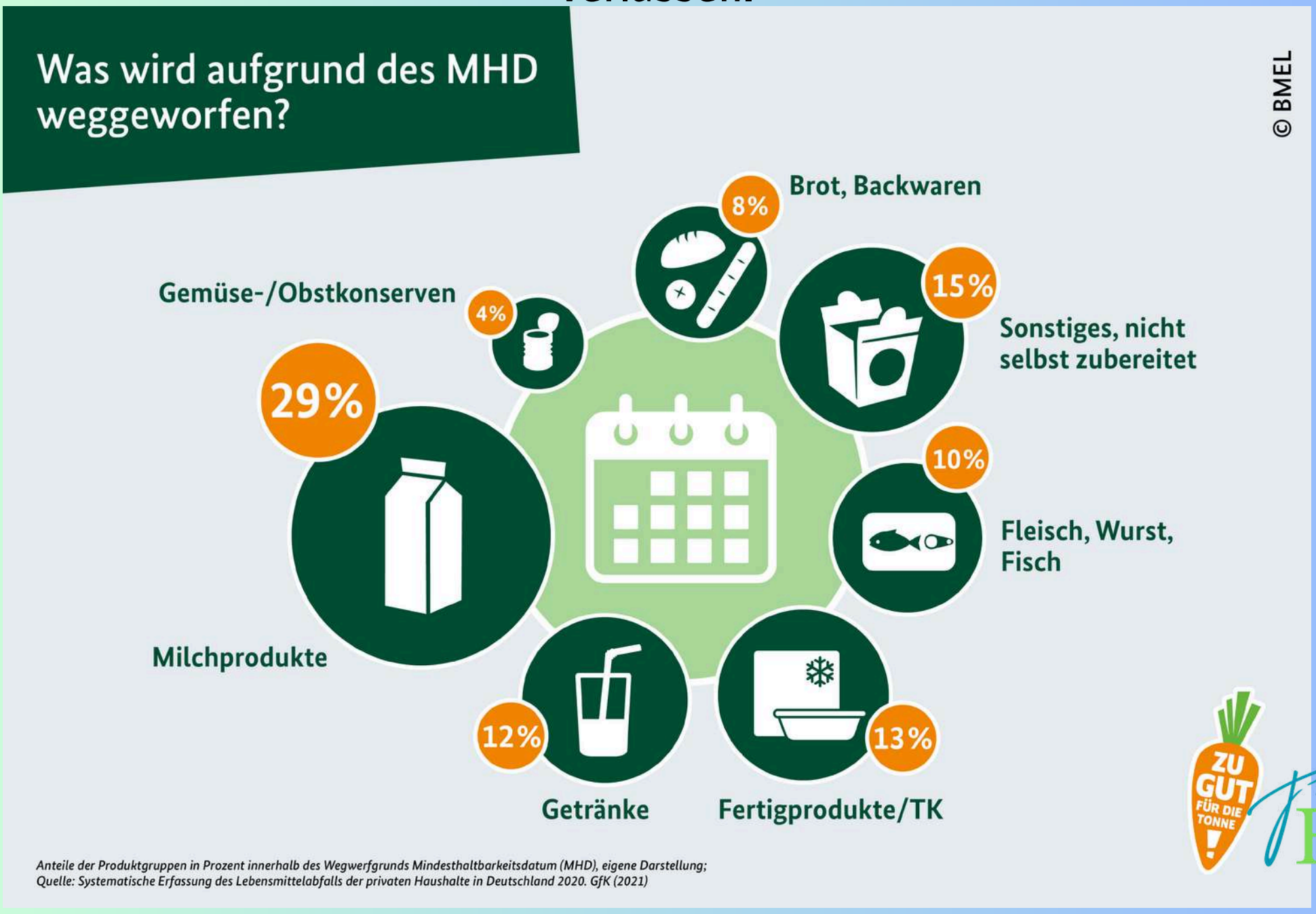
Entgegen der weit verbreiteten Annahme, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sei ein Verfallsdatum, dient es in Wirklichkeit als Orientierungshilfe. Es gibt an, bis zu welchem Datum ein ungeöffnetes Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behält – vorausgesetzt, es wird korrekt gelagert.

Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sind also nicht automatisch verdorben und können fast immer noch genießbar sein. Dennoch sollten Sie vor dem Verzehr überprüfen, ob das Produkt noch in einwandfreiem Zustand ist. Verlassen Sie sich dabei auf Ihre Sinne: Lebensmittel, die ungewöhnlich riechen, schmecken oder ihre Farbe verändert haben, sollten nicht mehr verzehrt werden.

Besondere Vorsicht ist beim sogenannten Verbrauchsdatum geboten! Dieses Datum wird auf besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch angegeben und lautet: „Zu verbrauchen bis…“. Nach Ablauf dieses Datums sollte das Produkt entsorgt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.

Wird ein Artikel ordnungsgemäß gelagert, kann er oft noch Monate, in einigen Fällen sogar 1–2 Jahre nach Ablauf des MHD, genießbar sein.

Bei uns werden alle Artikel gründlich geprüft, bevor sie das Lager verlassen.




*Anteile der Produktgruppen in Prozent innerhalb des Wegwerfgrunds Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), eigene Darstellung; Quelle: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland 2020. GfK (2021)*

# Candy Shop

**Jetzt gibts was zu Naschen!**

# SWEET & SALTY

1,90€

**Vollmilch DUO**
2 x 100g
MHD: Juli 2026

~~4,98€~~
1,90€

**Tokimeki Crunchy Fries Duo**
MHD: 05/2025

2,90€

**Bonbon Mix**
3 x 75g
MHD: Juni 2026
Sorte nach Verfügbarkeit!

~~4,10€~~
1,90€

**Ananas Kuchen**
MHD: August 2025

2,90€

**Pokemon Duo**
1 x 120g & 1 x 50g
MHD: 03.2025

1,90€

**Jumbo Roll Haselnuss**
300g
MHD: Oktober 2025

~~8,37€~~
2,90€

**Sour Patch Kids Trio**
3 x 87g
MHD: 04/2025

14,90€

**Family Vollmilch Schokolade**
21 x 100g
MHD: Juli 2026

1,50€

**Wrigley's Doublemint 65,1g**
MHD: 05.02.2025

# SWEET & SALTY

**4,90€**

**Pedro Kabel Mix**
**1 kg**
MHD August 2025

**4,90€**

**Zozole Gummi Mix**
5 x 75g
MHD: April 2027

**3,90€**

**4er Dipple Ring'z Zwiebelringe**
4 x 65g
MHD: 10.03.**2026**

**19,90€**

**Family Dipple Ring'z Zwiebelringe**
26 x 65g
MHD: 10.03.**2026**

**4,90€**

**Sponjy Cake Trio**
3 x 200g
MHD: 07.11.2025

~~7,74€~~
**4,90€**

**Krambals XL TRIO**
3 x 140g
MHD: 11.08.2025

LEMON
lager
Juicy
GRAPE
FRUIT
fresh
Blueberry
milk
shake
STRAW
BERRY
CHERRY BERRY
appl
SUMMER
cocktail

# Drinks

# LIQUIDS

12,90€

**ROTER Apfelsaft**
aus rotfleischigen Kissable Äpfeln
5l
MHD: 12.12.2025

~~14,94€~~
11,90€

**Valensina Mystery**
**Sorte nach Verfügbarkeit**
6 x 1L
MHD: 14.12.2.2025
zzgl. 1,50€ Pfand

6,90€

**Milder Apfel Direktsaft**
6 x 1L
MHD: 31.07.2025

# RETTEST DU SCHON?

Du möchtest mit uns Lebensmittel retten, weißt aber nicht wo?

Kein Problem, schick uns einfach eine WhatsApp an die 0176 84248438 (William) oder 0176 72585845 (Mahsum) mit deinem Wohnort und wir schicken dir alle Details zum  Standort in deiner Nähe!

Impressum
Welk,William & Kara, Mahsum GbR
Niedernstraße 12
33602 Bielefeld